



La Feuille de Chou

Edito

Chères Adhérentes, Chers Adhérents,

Une véritable feuille de chou qui accompagne un panier garni avec soin : parcelle de bonheur.

Je vous souhaite de prendre beaucoup de plaisir à le découvrir et à cuisiner.

Cette semaine, certains d'entre vous vont retrouver du pain et du fromage dans leur panier. C'est fort sympathique.

Au départ était l'idée, à l'arrivée fut l'extraordinaire et inattendue réussite. 53 pains ont été réservés et 120 demi tomates. Impressionnant.

Avant de vous proposer une autre belle idée, j'aimerais vous faire part de ce que j'ai vécu en allant récupérer les commandes. Gil, du pain de Gil à Randens, est très content car cette vente importante lui a permis de passer une mauvaise période. Isabelle, du GAEC du Val Gelon a été très surprise par les commandes de Terre Solidaire. Elle est ravie car elle a beaucoup de lait actuellement et ne peut pas commercialiser ses tommes et tomates. Elle avait peur de les perdre.

Isabelle et Gil m'ont demandé de vous remercier pour l'aide apportée.

Isabelle a encore du fromage. Nous allons recommencer la même opération pour vos paniers de la semaine prochaine. Et la bonne nouvelle est que nous allons vous proposer d'autres produits.

Pour rappel, ces propositions ont une durée de vie courte : le temps du confinement.

Avant de faire les propositions, quelques précisions pour une organisation plus efficace. Pouvez-vous faire vos commandes en m'envoyant un mail sur direction@terre-solidaire-savoie.org et uniquement sur cette adresse ? Certains ont envoyé sur l'adresse du secrétariat. Il y a donc quelques erreurs cette semaine. De plus, Dominique sera en vacances la semaine prochaine. Il sera donc plus compliqué de croiser les informations.

Pouvez-vous passer vos commandes jusqu'à mercredi midi dernier délai ? Après, il est difficile de s'organiser avec les producteurs.

Passons aux producteurs de cette semaine, pardon, aux productrices.

Isabelle du **GAEC du Val Gelon** propose cette semaine des tomates et des demi-tomates.

Ensuite, deux productrices que vous connaissez, si vous fréquentez le marché de Terre Solidaire (qui reprendra dès qu'on en aura l'autorisation), Christine De Menthon de la **ferme de la Curiaz** à Coise et Christine Milesi de l'**EARL Prairie Verrin** à Planaise.

Christine De Menthon, ferme de la Curiaz, propose deux types de produits : des terrines et d'autres produits devant respecter la chaîne du froid. Pour ces derniers, seuls les adhérents du dépôt de Planaise pourront les commander. Un frigo sera installé dans la salle des paniers. Il suffira de l'ouvrir et de prendre votre commande. Les produits seront étiquetés à vos noms. Christine précise que sa cuisine est artisanale, tout est cuisiné avec des produits frais, locaux à 90%.

Christine Milesi, EARL Prairie Verrin, propose de la viande de bœuf. La chaîne du froid est indispensable. Les commandes sont également réservées pour ceux qui prennent leur panier à Planaise.

Les chèques pour règlement de vos commandes seront à envoyer par la Poste à l'adresse de Terre Solidaire. L'ordre à indiquer est celui des fermes (en gras et encadré).

Votre panier

Pour un panier

0.650 kg	navets nouveaux
0.650 kg	carottes (de garde)
0.600 kg	mesclun
1	botte ciboulette
0.150 kg	échalotes

Pensez à laver vos légumes à l'eau du robinet, avant de les consommer.

Fruits : pommes, oranges, petits fruits rouges

La Recette de la semaine

Duo de carottes et navets glacés

Ingrédients pour 4 personnes :

400 g de navets,
400 g de carottes,
1 petit oignon et 1 belle échalote,
40 g de beurre coupés en cubes,
2 cuillères à soupe de sucre,
Sel, poivre, une branche de thym.

Epluchez et ciselez l'oignon et l'échalote. Épluchez les navets et les carottes, puis coupez-les en morceaux.

Déposez-les dans une cocotte et parsemez de lamelles d'oignon/échalote. Salez, poivrez.

Posez dessus les cubes de beurre, saupoudrez avec le sucre en poudre, effeuillez le thym.

Couvrez d'eau à raz.

Laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que l'eau soit complètement évaporée, en nappant souvent les légumes avec le jus de cuisson.

Servez bien chaud.



Prévisions légumes

Salade
Céleri-rave
Pommes de terre



GAEC du Val Gelon	½ tomme de brebis			6 €
GAEC du Val Gelon	1 tomme de brebis			12 €
Ferme de la Curiaz	Tarte salée pour 2 pers.	tomme des Bauges	Chaîne du froid	6 €
Ferme de la Curiaz	Tarte salée pour 2 pers.	tomate-oignons-Comté	Chaîne du froid	6 €
Ferme de la Curiaz	Feuilletés salés pour 2 pers.	jambon-Comté	Chaîne du froid	6 €
Ferme de la Curiaz	Feuilletés salés pour 2 pers.	truite-mascarpone	Chaîne du froid	6 €
Ferme de la Curiaz	Pizza pour 4 pers.	jamb-mozza-champi-roq.	Chaîne du froid	12 €
Ferme de la Curiaz	12 raviolis à la viande		Chaîne du froid	12 €
Ferme de la Curiaz	12 raviolis au fromage	fourme d'Ambert	Chaîne du froid	12 €
Ferme de la Curiaz	Terrine de Sanglier 350 g			9 €
Ferme de la Curiaz	Confit de porc noir 350g			12 €
EARL Prairie Verrin	1 kg de Bourquignon		Chaîne du froid	9,5 €
EARL Prairie Verrin	1 kg de viande à braiser		Chaîne du froid	10,50€
EARL Prairie Verrin	1 kg de pièce à fondue		Chaîne du froid	12 €

Le coin de la chargée d'insertion

Nous voilà de retour après 2 semaines de non-livraison. Merci à tous pour votre compréhension, même si je sais que les beaux et bons légumes bio vous ont manqués.

Je ne vais rien vous apprendre si je vous dis que c'est une période inédite et très particulière, qui peut s'avérer stressante aussi, je vous l'avoue.

Les premiers jours après l'annonce du confinement, il a fallu s'organiser et mettre en place des procédures, prendre des décisions. Chaque salarié a été vu en individuel et quelques-uns (les plus fragiles) ont été invités à rester chez eux et à aller voir leur médecin. Certains n'ayant pas eu d'arrêt sont revenus rapidement.

A ce jour, la plupart des salariés sont de retour, quelques-uns sont encore en arrêt maladie, et certains ne peuvent se rendre à Montmélian, faute de train. Des mesures ont été mises en place, des masques tissus ont été fournis (Merci aux couturières et couturiers bénévoles), les attestations de déplacements dérogatoires et professionnelles ont été remplies aussi souvent que le modèle officiel a été modifié... et la vie professionnelle a repris son cours normalement.

Normalement ? Non, pas tout à fait quand même. En effet, de nombreux changements perdurent tout de même. Tout d'abord pas plus de 6 personnes dans les véhicules 9 places (pour laisser un siège libre entre chaque passager), donc 2 fois plus de navettes (Merci Bruno). Ensuite, une distance de 1 mètre entre chacun est de mise. A midi, il est expressément demandé aux salariés de ne pas être côte à côte à table, mais en quinconce, notamment en intérieur. La traditionnelle pause de 10h a été supprimée momentanément (notamment le service des boissons).

Enfin le serrage de main est proscrit, ce qui rend l'arrivée du matin un peu plus impersonnelle et distante, mais cela peut être vite compensé par « un bonjour » chaleureux dans la voix, souriant et nominatif.

Un autre changement majeur dû au confinement ou, plus précisément, à la diminution des effectifs des salariés en insertion : la chargée d'insertion travaille sur le jardin (un peu). En effet, c'est l'occasion pour moi de développer ma polyvalence et de nouvelles compétences : ramassage des fagots pour finir la saison de tirage de bois, récolte d'épinards, semis de fenouils, persil et blettes d'été, repiquage des tomates, plantation de courgettes, nous préparons la saison d'été.

Par ailleurs, en ces temps de confinement, nous avons 2 salariés pour qui le parcours à Terre Solidaire a pris fin : Stéfano et Johann. Nous n'avons pas recruté de nouveaux salariés récemment, vous comprendrez aisément pourquoi.

Je vous souhaite une belle journée, ainsi qu'un beau week-end pascal confiné.

Floriane, chargée d'insertion.



Auvergne - Rhône-Alpes

